

当店のドリンクは可能な限り地元食材を使用し、
食材本来の味や風味を最大限に高め、
サステナビリティを心がけています

Deck Favorites 人気オリジナルカクテル

MAI TAI ... 18

地元産のKohanaブランドを含む3種類のラム酒ブレンド、
フレッシュライムジュース、ハウスキュラソー、オルジェート

NOT YOUR AVERAGE WAIKIKI MAI TAI ... 18

ハイビスカス風味Koloaラム、ブルーベリーシロップ、グアバ、ライム、地元産ダークラムフロート

LILIKO'I MARGARITA ... 18

Casamigos テキーラ、コアントロー、リリコイ、ライム

Signature Cocktails シグネチャー カクテル

SILLY LITTLE G&T ... 16

ストロベリー/ピンクペッパーコーン・ガンパウダー・ジン、フィーバーツリー・トニック

TWO TICKETS TO PARADISE ... 16

Tito'sウォッカ、リーヒンパイナップルコーディアル、ライムジュース

HEY HOT STUFF ... 16

Lalo テキーラ、ウチワサボテン/ハイビスカスシロップ、
ライムジュース、スモークハラペーニョソルト

WHISKEY BUSINESS ... 18

Four Roses Small Batch バーボン、赤ワインソース、アヴェルナ、スモークオレンジビターズ

STAYCATION ... 18

パイナップル風味のPauウォッカ、バタフライピーティー風味のKoloaココナッツラム、
レモンダースシロップ、レモンジュース、卵白

ROKI TOKI ... 16

Suntory Toki ウイスキー、スイカの皮のコーディアル、レモン、ソーダ水

KEEPING UP WITH KYLIE 2.0 ... 16

ピンクペッパーコーンを注入したXicarúメスカル、ジンジャーシュラブ、グレープフルーツ、
レモン、Fever Treeグレープフルーツソーダ

NICE MELONS ... 18

Citadelle ジン、柚子リキュール、カンタロープメロンコーディアル、レモン、
マスカルポーネ、ギリシャヨーグルト

ISLANDER ... 18

Mahina ラム、マンゴー、レモンジュース、ココナッツ、ストロベリーシロップ

BUZZIN' ... 16

ウォッカまたはテキーラ、エスプレッソ、ナツメグデマララシロップ、アヴェルナ、
St. George Nolaコーヒーリキュール、チョコレートビターズ

SHARK BAIT ... 30 おかわり+ 12 ドル

季節限定のカクテル (スタッフ迄お尋ねください)

お持ち帰り可能なティキマグで提供!

※デザインと色は写真と異なる場合がございます



Mocktails ノンアルコール・モクテル

追加料金でカクテルにも出来ます + 4ドル

SUP HONEY GIRL ... 12

ハニージンジャーシュラブ、ライムジュース、ジンジャービール

PEACH PLEASE ... 12

ピーチシロップ、バジル、グアバ、レモン

'ILIMA ... 12

パイナップルジュース、ライム、ミント、シロップ、ジンジャーエール

STRAWBERRY FIELDS ... 12

抹茶、オートミルク、イチゴピューレ

PLANTATION ICED TEA ... 12

アイスブラックティー、パイナップルジュース、ココナッツシロップ

DECK. LEMONADE ... 12

バジル、バタフライピー、またはブルーベリーラベンダーからお選びください



HOW COOL ARE YOU? ... 28 おかわり+ 8 ドル

ラズベリー、スイカ、イチゴ、キュウリ、グアバ、レモン、塩、ブレンド

お持ち帰り可能なティキマグで提供!

※デザインと色は写真と異なる場合がございます

Soft Drinks ソフトドリンク

ハワイ産フルーツジュース

JUICES MADE IN HAWAII ... 8*

Pineapple パイナップル

Guava Nectar グアバネクター

Passion Orange パッションオレンジ

※おかわり自由

ハワイ産 NO KA OI ブランドソーダ

NO KA OI BRAND SODAS ... 6*

Cola コーラ

Diet Cola ダイエットコーラ

Lemon Lime レモンライム

Ginger Beer ジンジャービア

Rootbeer ルートビア

※おかわり自由

ADD-ONS & RETAIL PRODUCTS お土産追加オプション

※レストランのフロントデスクでもお土産を販売しています

TIKI MUG ティキ マグ ... 20 + ドリンクの購入が必要です

好きなお飲み物がティキ マグで提供され、お持ち帰りいただけます

GLASS BEER CUP ビールグラス ... 15

REUSABLE STAINLESS STEEL STRAW ステンレスのストロー ... 1

すぐに使用でき、持ち帰ることができます

Beers ビール

ハワイ産ドラフトビール

LOCAL DRAFT BEERS ... 11

DECK. HOUSE BLONDE ALE

HOWZIT HAZY IPA

HOWZIT ROTATING TAP

PARADISE CIDERS



缶ビール

CAN BEERS ... 9

KONA BREW HANAIE IPA

KONA BREW WAILUA WHEAT ALE

KONA BREW GOLD CLIFF IPA

MAUI BREW PORTER

MICHELOB ULTRA

GARAGE BEER LIME

HEINEKEN

HEINEKEN LIGHT

CORONA

SAPPORO

現在取り揃えている季節限定のビールについては、スタッフ迄お尋ねください

TO ENJOY TOGETHER

当店の小皿料理はシェア用に作られており、
調理次第テーブルまでお持ちいたします。

Cold 冷たい料理

HAMACHI CARPACCIO ハマチのカルパッチョ ... 19

薄切りの日本産ハマチ、ポン酢、マウイ産玉ねぎ、
ハラペーニョの漬物、香菜、糸唐辛子、ケールサラダ

GUACAMOLE ワカモレ ... 16

ライム香るトルティーヤチップス、アボカド、ト
マトと玉ねぎのサルサ、香菜 [v, g]

HOUSE WEDGE SALAD ハウス ウェッジサラダ ... 19

ロメインレタス、ブルーチーズドレッシング、カリカリベーコン、
チェリートマト、地元産キュウリ、エシャロット [g]

DECK. CAESAR SALAD シーザーサラダ ... 18

シャキシャキのロメインレタス、クルトン、パルメザンクリスピー、シーザードレッシング

Salad Protein Add-ons: サラダ追加オプション:

カウアイ産ガーリックシュリンプ (3尾) (g) +14ドル

グリルサーモン (5oz) (g) +14ドル

チキンブレスト (6oz) (g) +9ドル

Hot 温かい料理

MAHI MAHI FISH TACOS マヒマヒフィッシュタコス ... 27

マヒマヒカツ3切れ、コーントルティーヤ、リリコイスロー、グリルマンゴーと
パイナップルのサルサ、アボカド、チリアイオリ、蒲焼きソース

CALAMARI FRITTI カラマリフリッティ ... 18

塩コショウで味付けしたカラマリ、ししとう、特製ゆず胡椒アイオリ、シトラス

GLAZED JUMBO CHICKEN WINGS グレイズド ジャンボチキンウィング ... 20

カリッと揚げたジャンボチキンウィング、黒酢チリグレース、マカダミアナッツバターソース

BEEF SLIDERS ビーフスライダー (3個) ... 21

牛挽肉とショートリブのパティ、チェダーチーズ、ブリオッシュバンズ、
ベーコンアイオリ、トマトジャム、自家製ピクルス

FRIED BRUSSELS SPROUTS フライド芽キャベツ ... 13

ピリ辛照り焼きソース、香ばしいアーモンド [v]

Sushi Roll 寿司ロール

HAMACHI JALAPEÑO ROLL ハマチハラペーニョロール ... 22

ハマチ、ハラペーニョの漬物、きゅうり、アボカド、ハラペーニョと香菜のアイオリ、香菜

SPICY SALMON ROLL スパイシーサーモンロール ... 22

きゅうりとスパイシーサーモンを巻き、炙りサーモン、チリアイオリ、青ねぎをのせて

[v] ベジタリアン, [g] グルテンフリー, [vegan] ヴィーガン

生または加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。
食物アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお知らせください。

料金には税金とチップは含まれておりません。8名様以上のグループには18%のサービス料が加算されます。

Holiday Special Entrée

8 OZ. FILET MIGNION 8オンス フィレミニヨン ... **54**
クリーミーなグリユイエールポテト、オーブンロースト野菜
add Lobster Tail 追加：ロブスターテール1尾 + 28ドル
add 3 Kauai Prawns 追加：カウアイシュリンプ3尾 +14ドル

PAN SEARED DUCK BREAST パンシアードダックブレスト(鴨胸肉のソテー) ... **34**
パルミジャーノポレンタ、人参のグラッセ、ブラックベリーとアマレットのソース

PRIME RIB SPECIAL プライムリブ スペシャル
※金曜日、土曜日、クリスマスイブ、クリスマス、大晦日の午後4時から提供開始

16 OZ KING CUT 16オンス キングカット ... **65**
12 OZ QUEEN CUT 12オンス クイーンカット ... **50**

ブロッコリーニ、ホースラディッシュソース、パンジュ(肉汁ソース)

Entrée メイン料理

MISO GLAZED ROASTED SALMON 味噌だれローストサーモン ... **30**
チョイスサム、フライド芽キャベツ、玉ねぎ(g)

KAUAI GARLIC PRAWNS カウアイ産ガーリックシュリンプ ... **34**
カウアイ産ジャンボシュリンプ、タイ風ココナッツカレーソース、
焼きトマト、カリカリガーリック、香菜、ライス(g)
ヴィーガンスタイル - タイ風ココナッツカレーブロッコリーニ ... **28**

PAN-SEARED SCALLOPS ホタテのソテー ... **41**
U-10サイズの北海道産帆立、かぼちゃ、椎茸、アスパラガス、チェリートマト(g)
ヴィーガンスタイル - エリンギの“ホタテ風” ... **28**

CRISPY SKIN HALF CHICKEN クリスピースキン ハーフチキン ... **32**
低温調理でやわらかくマリネしたハーフチキンをさっとロースト、季節の野菜(g)

KIAWE SMOKED PORK RIBS キアヴェスモーク ポークリブ ... **32**
じっくりスモークしたセントルイススタイルのポークリブ、パイナップルBBQソース(g)

BRAISED SHORT RIBS 柔らかショートリブの煮込み ... **36**
USDAチョイスのショートリブ、コナコーヒー入りデミグラスソース、
赤皮ポテトのマッシュ、煮込みマッシュルーム、季節の野菜

Sides サイド

RED SKIN MASHED POTATOES ... **11**
赤皮ポテトのマッシュ (g, vegan)
プレーン、トリュフ、または
ガーリックコンフィ(やわらかく甘いにんにく)

OKINAWAN SWEET POTATOES MASH ... **13**
オキナワンスイートポテトのマッシュ (g, vegan)

KIMCHEE FRIED RICE ... **13**
キムチフライドライス (vegan)

SHOESTRING FRIES ... **11**
シュースtringフライ(v, vegan)
カリカリ細切りポテトフライ

TRUFFLE FRIES トリュフフライ... **14**
トリュフバターとパルメザンチーズを
絡めた細切りポテトフライ、
トリュフアイオリ添え

RICE ライス (g, vegan) ... **9**

(v) ベジタリアン, (g) グルテンフリー, (vegan) ヴィーガン

生または加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。
食物アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお知らせください。

料金には税金とチップは含まれておりません。8名様以上のグループには18%のサービス料が加算されます。

Wine ワイン

By the glass グラスワイン

BUBBLES シャンパン・スパークリング

Veuve Clicquot Brut ... 30
House Bubbles ... 12
Avisi, Prosecco Italy ... 13
Poema Cava Brut Rosé Spain ... 15
Non-Alcoholic Bubbles ... 10

WHITE 白ワイン

Colosi Bianco White Blend Sicily, Italy ... 12
Clos Henri Sauvignon Blanc Wairau Valley, NZ ... 15
Riff Pinot Grigio Veneto, Italy ... 14
Trefethen Chardonnay Oak Knoll District, Napa Valley, CA ... 16
Nisia Verdejo Segovia, Spain ... 13

RED 赤ワイン

Muga "Barrio de la Estacion" Rioja Haro, Spain ... 15
Obsidian Ridge "Triple Junction Volcanic" Red Blend California ... 15
Lyric by Etude Pinot Noir Monterey, CA ... 17
Caymus Cabernet Sauvignon California ... 18

ROSÉ ロゼ

Château Peyrassol Rosé France ... 15

SWEET WINE 甘口ワイン

La Perlina, Moscato Italy ... 14
Penfolds Club Tawny (2oz) ... 14
Housemade Limoncello ... 16

CHAMPAGNE シャンパン

Moët & Chandon Imperial Brut ... 130
Veuve Clicquot Brut ... 160
Ruinart ... 250
Dom Perignon 2012 ... 300

SPARKLING スパークリング

Avisi, Prosecco Italy ... 55
Gilles Gaudron Sparkling Vouvray France ... 70

ROSÉ SPARKLING ロゼスパークリング

Poema Cava Brut Rosé Spain ... 70
Jeio Prosecco Rosé Italy ... 75

WHITE WINE 白ワイン

Juve & Camps, Cava Cava, Spain ... 43
Le Petit Perroy, Sancerre Loire Valley ... 55
Villa Sparina, Gavi di Gavi Piedmont, Italy ... 48
Pride Mountain, Chardonnay Napa Valley, CA ... 57
Dierberg, Chardonnay Santa Rita Hills, CA ... 67.50
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc Marlborough, NZ ... 70
La Cana, Albarino Rias Baixas, Spain ... 44

ROSÉ ロゼ

Calafuria Italy ... 56
Poema Cava Brut Rosé Spain ... 70
Pasqua 11 minutes Italy ... 90

RED WINE 赤ワイン

Duckhorn, Cabernet Sauvignon Napa Valley ... 87.50
Piancornello, Sangiovese Southern Australia ... 60
Ramirez de la Piscinia, Rioja Reserva Southern Australia ... 57
Optik, Pinot Noir Bien Nacido, Santa Barbara... 60
Chateau le Puy "Emilien", Bordeaux Cotes de Francs, France ... 80
Elk Cover, Pinot Noir Yamhill Carlton, OR ... 67.50
Mollydooker "Blue Eyed Boy" Southern Australia ... 85
Woop Woop, Shiraz Southern Australia ... 55
Selfridge Estate, Pinot Noir Carmel Valley, CA ... 150

HAPPY HOUR DRINKS ドリンク

午後2時から午後6時まで

DECK. SIGNATURE COCKTAILS

人気オリジナルカクテル ... 18- 12

MAI TAI

地元産のKohanaブランドを含む3種類のラム酒ブレンド、フレッシュライムジュース、ハウスキュラソー、オルジェート

NOT YOUR AVERAGE WAIKIKI MAI TAI

ハイビスカス風味Koloaラム、ブルーベリーシロップ、グアバ、ライム、地元産ダークラムフロート

LILIKO'I MARGARITA

Casamigos テキーラ、コアントロー、リリコイ、ライム

BUBBLES シャンパン・スパークリング

Veuve Clicquot Brut ... 30 28

House Bubbles ... 12 10

Avisi, Prosecco Italy ... 13 11

Poema Cava Brut Rosé Spain ... 15 13

Non-Alcoholic Bubbles ... 10 8

WHITE 白ワイン

Colosi Bianco White Blend Sicily, Italy ... 12 10

Clos Henri Sauvignon Blanc Wairau Valley, NZ ... 15 13

Riff Pinot Grigio Veneto, Italy ... 14 12

Trefethen Chardonnay Oak Knoll District, Napa Valley, CA ... 16 14

Nisia Verdejo Segovia, Spain ... 13 11

ROSÉ ロゼワイン

Château Peyrassol Rosé France ... 15 13

RED 赤ワイン

Muga "Barrio de la Estacion" Rioja Haro, Spain ... 15 13

Obsidian Ridge "Triple Junction Volcanic" Red Blend California ... 15 13

Lyric by Etude Pinot Noir Monterey, CA ... 17 15

Caymus Cabernet Sauvignon California ... 18 16

SWEET WINE 甘口ワイン

La Perlina, Moscato Italy ... 14 12

Penfolds Club Tawny (2oz) ... 14 12

Housemade Limoncello ... 16 14

LOCAL DRAFT BEERS

ハワイ産ドラフトビール... 11- 8

DECK. HOUSE BLONDE ALE

HOWZIT HAZY IPA

HOWZIT ROTATING TAP

PARADISE CIDERS

CAN BEERS 缶ビール ... 9- 6

KONA BREW HANAIE IPA

KONA BREW WAILUA WHEAT ALE

KONA BREW GOLD CLIFF IPA

MAUI BREW PORTER

MICHELOB ULTRA

GARAGE BEER LIME

HEINEKEN

HEINEKEN LIGHT

CORONA

SAPPORO

HAPPY HOUR FOOD フード

午後3時から午後6時まで

FRENCH FRIES ... 8 6

カリカリ細切りポテトフライ、ケチャップ添え

TRUFFLE FRIES ... 11 9

トリュフバターとパルメザンチーズを絡めた細切りポテトフライ、トリュフアイオリ添え

BEEF SLIDERS (3pcs) ... 21 15

牛挽肉とショートトリブのパティ、チェダーチーズ、ブリオッシュバンズ、ベーコンアイオリ、トマトジャム、自家製ピクルス

GLAZED JUMBO CHICKEN WINGS ... 20 14

カリッと揚げたジャンボチキンウィング、黒酢チリグレース、マカダミアナッツバターソース

DECK. CAESAR SALAD ... 18 13

シャキシャキのロメインレタス、クルトン、パルメザンクリスピー、シーザードレッシング

HAMACHI JALAPEÑO ROLL ... 22 17

ハマチ、ハラペーニョの漬物、きゅうり、アボカド、ハラペーニョと香菜のアイオリ、香菜

SPICY SALMON ROLL ... 20 15

きゅうりとスパイシーサーモンを巻き、炙りサーモン、チリアイオリ、青ねぎをのせて

VEGETARIAN ROLL ... 17 12

クリームチーズ、きゅうり、アボカド、にんじん、アスパラガス、スリラチャアイオリ(v)

HAMACHI CARPACCIO ... 19 15

薄切りの日本産ハマチ、ポン酢、マウイ産玉ねぎ、ハラペーニョの漬物、香菜、糸唐辛子、ケールサラダ

BRAISED SHORT RIBS ... 36 29

USDAチョイスのショートトリブ、コナコーヒー入りデミグラスソース、赤皮ポテトのマッシュ、煮込みマッシュルーム、季節の野菜

[v] ベジタリアン, [g] グルテンフリー, [vegan] ヴィーガン

生または加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。食物アレルギーや食事制限がある場合は、スタッフにお知らせください。

料金には税金とチップは含まれておりません。8名様以上のグループには18%のサービス料が加算されます。